

**「あと一品」「かさまし」の食卓ニーズに未利用食材を提案
捨てられていた「ブロッコリーの茎」を使った、著名フレンチシェフが考案のレシピを楽しめる
「じゃないほうのブロッコリーレストラン」が 2 月 4 日(水)より期間限定オープン**

一般社団法人アップサイクル(所在地:大阪市、代表理事 森原 洋)は、参画している株式会社アイファーム(所在地:浜松市、代表取締役 池谷伸二)と共同で、未利用資源であるブロッコリーの茎を使ったオリジナルメニューを楽しめる「じゃないほうのブロッコリーレストラン」をオープンします。2/4(水)~2/28(土)の期間、収穫祭 cafe & marche にて期間限定で実施します。著名フレンチシェフ考案のオリジナルメニュー提供のほかに、ブロッコリーの詰め放題キャンペーンや、ブロッコリーの販売、茎を使ったオリジナル商品の販売も行います。



■指定野菜の未利用資源、「ブロッコリーの茎」に食品としての利用価値を

ブロッコリーはこれまで、「特定野菜」(※1)に分類されていましたが、消費量、出荷量が増加傾向にあることから、2026年度より「指定野菜」(※2)に追加されます。中でも利便性の高いカット済みブロッコリーの需要は年々増加していますが、一方で多くのブロッコリーの茎が未利用になっているという現状があります。アイファームでは年間 3,500 トンのブロッコリーを生産していますが、茎の部分の廃棄量は 800 トンにまでのぼっています。ブロッコリーの茎は可食部であるにも関わらず、加工の難しさや認知度の低さから食品として活用されず、廃棄されてしまうことも多い未利用資源です。



一般社団法人アップサイクルは、“現代および将来の世代のために持続可能な社会の実現”を掲げ、2023 年 2 月に設立されました。参画している企業や団体とともに、資源や食品副産物に新たな価値を生み出すことを目指しています。

この度、「株式会社アイファーム」より未利用になっていたブロッコリーの茎の提供を受け、オリジナルメニューを考案しました。指定野菜となり今後さらに需要が高まっていくであろうブロッコリーの未利用資源を活用することで、フードロスを削減するとともに、ブロッコリーの茎の食品としての利用価値を提案していきます。

※1「特定野菜」とは、指定野菜以外の野菜の中で、私たちの生活や、地域・農業振興上の重要なものとして指定野菜に準ずる野菜のこと。

※2「指定野菜」とは、全国的に流通し、消費量が多い野菜、もしくは消費量が多くなることが見込まれる野菜のこと。

■実施概要

名称 じゃないほうのブロッコリーレストラン

開催日時 2026年2月4日(水)～2月28日(土) 11:00～18:00

開催住所 収穫祭 cafe & marche (東京都港区北青山 3-6-26 QC Cube 北青山 36ビル)

メニュー・レシピー覧(全7種類)

レシピはレストランで配布するリーフレットや、下記ウェブサイトに掲載します。

一般社団法人アップサイクル公式サイト:<https://upcycle.or.jp/case/18/>

- ふっくらおにぎり野菜を食する味噌汁セット 1200円(消費税込)
(茎アヒージョの混ぜご飯おにぎり、茎入りお味噌汁)
- 農園のまるごとサラダボウル(ブロッコリー茎入り) 1300円(消費税込)
- ブロッコリーカルパッチョ 650円(消費税込)
- ブロッコリーと茎アヒージョ 500円(消費税込)
- ブロッコリーのずんだ風白玉 350円(消費税込)
- もちジェラモなか 700円(消費税込)
- ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ ※イベント提供無しでレシピのみ



ふっくらおにぎり野菜を食する
味噌汁セット



農園のまるごとサラダボウル



ブロッコリーカルパッチョ



ブロッコリーと茎アヒージョ



ベーコンとブロッコリーの
ペペロンチーノ



ブロッコリーのずんだ風白玉

シェフプロフィール



牧村 直哉

1967 年生まれ。10 代からフランス料理を学び、代官山「メゾン ポール・ボキューズ」初代料理長やスカイツリーの「Sky Restaurant 634」総料理長などを務め、現在ネスレ日本アドバイザーシェフとして腕を振るう。培ってきたフランス料理をベースに和のテイストを加えた独創的な料理スタイルを提案している。

<コメント>

茎のスジっぽい部分をどうするか悩みましたが、ゆっくりと長めに火を入れることで解決できました。また砂糖、水飴を加えてみると、ずんだ餅のあんのような和菓子風のデザートに仕上げることができました。他にも中華料理の炒めものなど、確実に使える素材だと思います。茎だけでも美味しいものかできることが、たくさんの方々に伝われば嬉しいです。

■キャンペーン

・ブロッコリー詰め放題キャンペーン

収穫祭 cafe & marche の公式インスタグラム(@megukuru_ethical)をフォローして応募いただいた方の中から抽選で 10 組 20 名様に、ブロッコリーを使用したおにぎりセットと詰め放題を無料でご提供します。

またイベントメニューをご注文の方向けに、有料(400 円／消費税込み)でのブロッコリー詰め放題もご用意しております。

・茎アヒージョ、茎あんの販売

店頭にて「ブロッコリーと茎アヒージョ」「ふっくらおにぎり」に使用している「茎アヒージョ」と、「ブロッコリーのずんだ風白玉」「もちジェラモなか」に使用している「茎あん」を販売いたします。(各 250 円／消費税込み)

・ブロッコリーの販売

株式会社アイファームのブロッコリーを店頭にて販売します。(1 房 120 円／消費税込み)

■提供場所



<収穫祭 cafe & marche>

農家から直送のお米、野菜、果物が存分に楽しめるカフェ&マルシェ。少しキズがあってもカタチが曲がっていても個性豊かな野菜と果物をお楽しみいただけます。

●住所 東京都港区北青山 3-6-26 QC cube 北青山 36 1F 東京メトロ 表参道駅 B2・B4 出口より徒歩 2 分

●時間 11:00~18:00

【ご取材・掲載に関するお問い合わせ先】

一般社団法人アップサイクル 担当:瀧井 TEL:080-6142-1012 E-mail: takii@upcycle.or.jp

株式会社アイファーム 担当:河合 TEL:090-3784-6637 E-mail: kawai@aifarm.co.jp